



2019年度 給食試食会のご案内



名古屋柳城短期大学附属三好丘聖マーガレット幼稚園

当園の給食は地産地消を基本とした自園調理の給食です。

主食は胚芽米、乾物や旬の野菜をふんだんに取り入れた主菜や副菜、一から出汁をとって作る汁物といった、温かい家庭食を中心とした献立です。又、3大アレルゲン（卵・乳・小麦粉）を抜いた給食を提供しています。食物アレルギーをお持ちの方にもできる範囲で対応いたしますのでご相談ください。尚、今回の試食会では3大アレルゲン以外のアレルゲン除去の対応は致しかねますのでご了承ください。

園の子どもたちは毎日「今日は何かなあ・・・」と給食を楽しみに過ごしています。美味しい給食を味わっていただき、是非その良さを実感してください。

日 時：①6月14日（金）11：45～（11：30頃にお越し下さい）
 ②7月5日（金） //

持ち物：2人分のお茶碗、お椀、お皿（数枚）、お箸セット、水筒

参加費：550円（親子2人分の金額です）

場 所：1階ホール（玄関よりお入り下さい）

申込〆切：①6月14日（金） ➡ 5月24日（金）〆切
 ②7月5日（金） ➡ 6月14日（金）〆切

定 員：両日共 親子30組 定員になり次第締め切らせていただきます

申込方法：4月15日（月）～ 下記の申込用紙に必要事項を記入し参加費用
 ￥550 を添えて幼稚園にお申し込みください

2019年度 給食献立（両日共、献立は同じです）

献立	材料	備考
人参ご飯	胚芽米・人参・塩昆布	あっさり塩昆布の味付けです
鮭のコーンマヨ焼き	鮭・コーン・味噌・マヨドレ	卵アレルギーの方も種る事ができるマヨネーズを使用
青菜とひじきの和え物	青菜・人参・切干大根・ひじき しょうゆ	犬山市近郊の契約農家より仕入れた青菜 国産の無添加ひじき
厚揚げと鶏肉の煮物	鶏肉・厚揚げ・人参・大根・ いんげん・しょうゆ・さとう・みりん	
豆マメサラダ	トマト・ツナ・枝豆・コーン大豆 米酢・さとう・塩	シンプルにツナとハーブソルトで味付け
豚汁	豚肉・大根・ごぼう・人参・こんにゃく・ ねぎ・味噌	丁寧にかつおから出汁を抽出
リンゴゼリー	無加糖・無加水のストレートりんごジュース・イナアガー	青森産のストレートりんごジュースを使用し、海藻から抽出したアガーを使用

キ リ ト リ

いずれかに〇印を付けてください

6/14（金）

7/5（金）

※参加費用￥550 を添えてお申し込みください。

ふりがな

お子様の名前 _____ 性別（ ） 年齢（ 才）

参加される保護者様の名前 _____ 続柄（ ）